

(1) ビデオ

② 食中毒防止ビデオ

登録番号	ビ デ オ 名	所要時間	内 容
201 (A～E)	安全への第一ステップ —学校給食用食材の検収—	18分	各食材ごとの検収・識別の方法、食材保管や納入業者選定の留意点等について解説。
202 (A～B)	汚染を広げない！ —衛生管理は二次汚染防止から—	17分	納入された食材の汚染がどんな形で広がるかを、拭き取り検査の実例から紹介。
204 (A～D)	「O-157」予防のために —衛生管理のチェックポイント—	20分	「O-157」について正しい理解を図る。調理施設における日常の衛生管理。
205 (A～D)	水を制御する —ドライシステム化への挑戦—	21分	一部を改善しほぼ完全にドライシステムで運用している2つの調理場を紹介。
206 (A～B)	食中毒を根絶する 衛生管理の基本は守られていますか？	20分	鹿児島県隼人学校給食センターのドライシステム施設を紹介。衛生管理の基本を解説。
210 (A～D)	ショック！検査結果 —食品の特性と衛生管理—	24分	食中毒菌に汚染されている食品の特性を踏まえた衛生管理のあり方を解説。
211 (A～C)	子どものために基本に戻る	22分	調理作業の衛生管理上の問題点や食中毒防止のポイントをドラマ形式で解説。
212 (A～C)	これで安心、学校給食 —簡易検査法による安全衛生管理—	18分	学校給食施設の衛生状態を、簡単にチェックできる「簡易検査法」を解説。
213	みんなでなくそう食中毒 —たべものの安全と健康づくり—	16分	衛生管理や食習慣についての問題を、子供たちに親しみやすいアニメで展開。
214 (A～D)	ドライ運用のカギは人 —食の安全を守るプロたち—	27分	「人の意識」の変化がドライ運用を実現する。管理職の立場の衛生管理のあり方。
215 (A～C)	ノロウイルス食中毒への対策	20分	ノロウイルス感染による症状と感染経路を知り、感染防止対策を分かりやすく解説。
216 (A～F)	安全でより豊かな学校給食のために ～生きた教材をつくる調理場～	20分	「食に関する指導」を行う際に、学校給食共同調理場の、これからのあるべき姿を紹介。
217	O-157 腸を守るから	15分	